



Le Bio local,  
c'est l'idéal

Manger Bio 35



**Présent sur la restauration collective depuis 14 ans.**

**Plus de 30 producteurs Bio engagés pour la restauration collective.**

**... Et un interlocuteur unique pour vos commandes, au plus près du local.**

### Notre gamme

- Produits laitiers en pots individuels ou en seau de 5 litres
- Fromage : de vache, de chèvre et de brebis (frais - et plus ou moins affinés)
- Lait cru en bidon de 10 ou 20 litres
- Légumes de saison et fruits (pommes)
- Pains bis ou blancs tranchés
- Porc et produits charcutiers - Bœuf
- Poulet et œufs

### Zone de livraison et origine des produits

- Ille-et-Vilaine

### Nos objectifs

- Favoriser l'introduction régulière de produits Bio en restauration collective.
- Soutenir l'Agriculture Biologique et de nouvelles installations, avec de nouveaux débouchés.
- Appuyer nos interlocuteurs autour d'un projet global (professionnels de la cuisine, convives, élus, décideurs, équipe pédagogique...).

### Et en plus...

- Complémentarité de gamme et d'offre avec Biocoop Restauration (épicerie, légumes et fruits non produits en local...).
- Propositions d'animations pédagogiques et de visites d'information en lien avec Agrobio 35.

### MANGER BIO 35

Contact commercial : Sophie JEANNIN  
Parc d'Affaires de la Brèteche - Bâtiment O  
35760 SAINT-GREGOIRE  
Tél. / Fax : 02 99 67 91 89  
mangerbio@wanadoo.fr

Adhérent à



*il fait bio dans mon assiette*